

# APERÔ | LONGDRINKS

ankommen - entspannen - geniessen

<b>SCHAUMWEIN</b> - Schweizer Bio-Schaumwein „méthodes traditionelles“ Tagesempfehlung! Lasst euch von unserem Team beraten	13.00
<b>PETNAT „MARS/VENUS“</b> - von Marco Casanova aus Walenstadt Flaschenvergoren, Demeter, spritziger Sommer-Apéro	10.50
<b>GIN-TONIG (mit G)</b> - vom Druiden Gregor Rigi-Wachholder, Kräuter aus dem Garten und Tonig vom Enzian (hausgemacht von der Rigi)	15.50
<b>CAMPARIGI</b> - vom Druiden Gregor Vogelbeer-Likör mit Spritz (hausgemacht von der Rigi)	15.50
<u>alkoholfrei:</u>	
<b>TÜFTLER</b> - Wir tüfteln was für dich	11.00
<b>CHRÜTERWÄSSERLI</b> - Gartenkräuter-Essenzen mit Chriesisaft	9.50

WIL DU S VERDIENT HESCH

# VOM RIGI BIO RIND

weide - wiese - geniessen

<b>TERROIR-BURGER</b> Mit 180 Gramm reinem Rigi-Bio-Rindfleisch, Brioche-Bun, AlpKäse, roten Zwiebeln, eingelegtem Gemüse und Wahlweise mit Rigi-Fries <b>oder</b> Salat	39.00
<b>RAGOUT</b> Cremige Tessiner Polenta mit Küsnachter-Sbrinz, Ragout vom Rigi-Bio-Rind und Saisongemüse	38.00
<b>ROSA GEBRATENES</b> Rosa gebratenes Stück vom Rigi-Bio-Jungrind, Kräuter-Kartoffelstock, Apfel-Zwiebel-Schmelz und Saisongemüse	45.00

Das Fleisch, welches wir verwenden stammt von Rigi-Bio-Bergbauern, welchen wir die ganzen Tiere abkaufen. Bei uns gilt „Nose to Tail“

VO HIE

# ZUM AFANG

einstimmen - freuen - geniessen

## RIGI ZUM TEILE

Geräucherte Zugersee-Felchen, Rigi-Trockenfleisch im Haus gereift  
Eifach geili schöni Sache - vo de Rigi natürlich 42.00

## LAUWARMER LINSENSALAT

Genfersee-Linsen, eigelegtes Permakultur-Gemüse von der Rigi -  
Karamelisierter, Bio-Geissenfrischkäse vom Hof Freibergen 22.00

## BIO-BLATTSALATE ++

Bio-Blattsalate von der Rigi oder aus Arth  
mit Crunch, gerösteten Kernen und eingelegtem Gemüse 14.50

Abschalten. Sich Zeit lassen. Welt vergessen.  
Glücklich sein.

**LEHN DICH ZURGG**

**KRÄUTERHOTEL EDELWEISS RIGI**

# NUR ÖPPIS CHLISES

probieren - teilen - geniessen

## RIGI-FRIES ZUM TÜNKLE

Frittierte Bergkartoffel-Stäbli mit REGINA SAUCE 11.00

## VON SEE UND GARTEN

Bio-Blattsalate von der Rigi mit Felchen-Streifen vom Zugersee  
im Buchweizen-Bierteig frittiert dazu REGINA SAUCE 32.00

## SUPPÄ VO HÜT

Aus ganz ganz viel Gemüse mit  
mit feiner Iiilag (Trockenfleisch **oder** vegetarisch) 16.00

Für den „Gluscht“ oder einfach um es in die Mitte zu stellen und es  
mit guten Menschen zu teilen.

**UND UF WAS HESCH DU LUSCHT?**

**KRÄUTERHOTEL EDELWEISS RIGI**

# FÜR VEGIS

farbig - fröhlich - geniessen

## BIO-KARTOFFEL-GNOCCHI

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Garten-Kräutern  
Saisongemüse und zwei-jährigem Küssnachter Sbrinz

28.50

## ONSEN-EI

Sanft gegartes Berg-Ei von Mittlerschwanden,  
Saisongemüse und Rapshollandaise

28.00

## ALPINE-OMLETTE

Aus Berg-Eiern von Mittlerschwanden, viel AlpButter,  
Crème fraîche, Küssnachter Käse und Kräuter-Pesto

21.00

## SALAT MIT CHAMPIGNON-CHNUSPERLI

Bio-Blattsalate von der Rigi mit im Buchweizen-Bierteig  
Frittierten Champignons REGINA SAUCE

26.00

Das Gemüse stammt, wenn immer verfügbar, von Beats Permakultur-Garten auf  
der Grubisbalm oder vom Fluofeld-Hof (Bio) aus Arth.

**HÜT RETTICH D'WÄLT**

# ÖPPIS SÜSSES

heiss - kalt - geniessen

## COUPE REGINA MONTIUM

mit Kürbiskern, Karamell, Rahm, Karamellsauce,  
gebrannte Kerne

13.00

## LAUWARMER FRÜCHTE-CRUMBLE mit Sauerrahm

10.50

## ALP DESSERT

Frischkäsecreme, Butter-Crumble, Fruchtcompott,  
Holunder-Sauerrahm-Glace

16.00

## HUUSGMACHTS GLACE

Karamell „beur salé“, Holunder-Sauerrahm, Birnensorbet,  
Rhabarber-Granita, Himbeer, Kürbiskern  
mit Rahm

5.00

+1.50

All unsere Glaces stellen wir hier in der Regina Küche ganz ohne Zugabe von  
künstlichen Aromen oder Zusatzstoffen her. Einfach natürlich - so wie wir.

**GRANDE FINALE**

# FÜR CHINDE (bis 12 Jahre)

schlürfe - dunkle - spiele

WALDFEE kleiner grüner Salat	7.00
SUPPENHASCHPER kleine Tagessuppe	8.00
ZUM TÜNKLE kleine Portion hausgemachte Pommes mit Ketchup	8.00
WÜRSCHTLI ein paar Bio-Wienerli mit Gürkli und Ketchup	12.00
BAMBINO cremige Polenta mit Schmorfleisch und Gemüse	16.00
RÄUBERTELLER zum Mitessen von den Tischgschpänli	0.00

Natürlich kann für Kinder jedes Gericht der Karte in «klein» bestellt werden.

Liebe Kinder, damit es euch bei uns im Kräuterhotel ja nicht langweilig wird, haben wir ein Spielzimmer, einen kleinen Spielplatz und jede Menge zum Malen und Rätseln für euch. Fragt einfach euren Service!

**ENERGIE TANKE - WIETER SPIELE!**

**KRÄUTERHOTEL EDELWEISS RIGI**

# LIMONADEN MANUFAKTUR

koffeinfrei - natürlich - geniessen

RIGI-COLA aus franz. Eberraute, Gartenkräuter - BEERENEISWÜRFEL	6.00
HOLUNDERBLÜTEN vom Fusse der Rigi - BEERENEISWÜRFEL	6.00
KRÄUTER-EISTEE aus dem Kräutergarten - MINZEISWÜRFEL	6.00
TONIG-WASSER aus Enzianwurzel - BEERENEISWÜRFEL	6.00
ZITRO aus Zitruskräuter vom Kräutergarten - MINZEISWÜRFEL	6.00
CHRÜTERWÄSSERLI - alkoholfreier Bitter-Apéro - BEERENEISWÜRFEL	9.50

All unsere Limos werden hier im Kräuterhotel selbst hergestellt. Die Kräuter stammen aus unserem Garten, die Beeren und Früchte vom Fusse der Rigi. Wir verzichten gänzlich auf künstliche Zusatzstoffe.

**EUSE GARTE IM GLAS**

**KRÄUTERHOTEL EDELWEISS RIGI**

# BIER | MOST

prosten - zurücklehnen - geniessen

APPENZELLER:

QUÖLLFRISCH	6.50 / 3 dl.
LAGER „QUÖLLFRISCH HELL“	7.00 / 5 dl.
HOLZFASS-BIER	7.00 / 3 dl.
WEIZENBIER	7.50 / 5 dl.
SCHWARZER KRISTALL	7.00 / 3 dl.
LEERMOND (alkoholfrei)	6.50 / 3 dl.
PANACHÉ (mit hausgemachtem Zitro)	

MÖHL:

SUURE MOSCHT (mit und ohne Alkohol)	7.00 / 5 dl.
-------------------------------------	--------------

ZUM WOHL MITENAND

# ZUM AUFWÄRMEN

heiss - kräuterig - geniessen

**KRÄUTERTEES**

Aus unserem Kräutergarten: Handgesammelt und schonend getrocknet 6.00  
 z.B. Kräutertee | Sofa-Tee | Häxe-Tee | Placebo-Tee | Berggeissli-Tee  
 Für Details fragt den Service nach unserer Teekarte

**KAFI LUZ** (Fruchtbrände von Urs Hecht)

Zwätschge | Bire-Träsch | Chrüter | Honigchrüter | Pflümli 7.50  
 oder Huus-Kafi mit Baumnußlikör und Rahmhaube 9.50

**HUUS-PUNSCH** (mit oder ohne Schuss)

Heu-Punsch mit oder ohne Luzerner Kirsch 9.50 / 7.50  
 Garten-Punsch mit oder ohne Honigchrüter 9.50 / 7.50

**KARAMELL-MILCH MIT RAHMHAUBE**

7.50

Alle Kräuter stammen aus dem eigenen Garten oder aus Gärten von Freunden und Familien vom und um den Berg. Sie werden von Hand gelesen, verlesen und schonend getrocknet. Mit viel Respekt vor der Natur!

FÜR ES GUETS BUCHGFÜHL

# DIE LETZTE AUSNAHME

dunkel - belebend - geniessen

ESPRESSO (auch als Macchiato)	4.90
ESPRESSO DOPPIO	6.50
CAPPUCCINO	5.50

Bohnen: Harrar Longberry aus Äthiopien. Sonnengetrocknet.

KAFFEE mit einem Kännchen Milch oder Nature	4.90
SCHALE klein oder gross	5.20 / 6.20

Produzentin: Doña Elvia | Herkunft: Alto Cartagena, Kolumbien  
Anbauhöhe: 1800 bis 2000 m.ü.M.

Kaffeebohnen als Ressource aus dem Ausland ist die letzte Ausnahme in unserem Sortiment. Aber wenn schon - denn schon!  
Die Bohnen werden von Patrick Hosennen in Gersau mit Hingabe in Kleinstmengen geröstet. Dazu gibt es in den Alpmonten frische Bio-Milch von der Rigi

**AU FÜR EUS UNVERZICHTBAR**

KRÄUTERHOTEL EDELWEISS RIGI

# ROTWEINE

purpur - beerig - geniessen

PINOT NOIR RESERVE 2021 von Fabian Teutsch, Bielersee, Bio (100% Pinot Noir)	11.00
MALBEC-MERLOT vom Weingut Grillette aus Cressier, Bio (Merlot und Malbec)	12.00
MERLOT VIGNA VECCHIA von Martin Feer aus Lamone, Bio (100% Merlot)	8.00
SYRAH von Familie Cruchon aus Morges, Bio (100% Syrah)	10.50

Alle Weine, welche in unsrem Keller lagern, sind aus der Schweiz.  
Wir haben uns bewusst dazu entschieden, nur Weine einzulagern, welche entweder Bio oder biodynamisch produziert sind.  
Keine Pestizide, Herbizide, Fungizide - somit auch nicht im Glas.

**POESIE IM GLAS!**

KRÄUTERHOTEL EDELWEISS RIGI

# WEISSWEINE

goldgelb - fruchtig - geniessen

<b>OMNIS ORANGE</b> von Familie Cruchon aus Morges, demeter (100% Gewürztraminer) ORANGEWINE	12.50
<b>RIGI WII</b> von Remo Müller vom Fusse der Rigi (Weggis), Bio (100% Solaris)	9.00
<b>CHARDONNAY</b> von Louis Liesch aus Malans, demeter (100% Chardonnay)	11.50
<b>SCHILLER</b> von Louis Liesch aus Malans, demeter (Pinot Noir und Riesling Sylvaner)	8.50

Für Flaschenweine fragt unseren Service nach der grossen Weinkarte

Naturwein ist eine Art von Wein, der mit minimaler Intervention im Weinberg und im Keller hergestellt wird, meist ohne Zusatz von Chemikalien oder künstlichen Hefen. Er zielt darauf ab, den natürlichen Ausdruck des Terroirs und der Trauben zu bewahren, was zu Weinen führt, die oft lebhaft, unverfälscht und einzigartig im Geschmack sind.

**SAVOIR VIVRE**

# GOURMET-SONNTAG

Fine Dining auch am Mittag

Ein idealer Sonntag unter Freunden, zum Entdecken, Probieren und Geniessen! Bewusstes Wie und Woher. Von der Begeisterung für das Gute.

Jeden ersten Sonntag im Monat ist Gourmet Sonntag im Kräuterhotel. Wir kreieren ein mehrgängiges Menü mit kreativen Elementen und Kräutern aus der Sterneküche. So können unsere Gäste ein Menü, welches wir unter der Woche abends servieren, auch einmal zum Mittag degustieren.

Tischreservation per Mail oder Telefonisch erforderlich.  
Limitierte Platzanzahl.

Die nächsten freien Daten finden Sie auch auf unserer Webseite  
[www.kraeuterhotel.ch](http://www.kraeuterhotel.ch) - oder fragen Sie unser Team.

**EIFCH GNÜSSE**

# AM NACHMITTAG

sitze - entspanne - geniessen

## BIO-BLATTSALATE ++

Bio-Blattsalate von der Rigi oder aus Arth  
mit Crunch, gerösteten Kernen und eingelegtem Gemüse 14.50

## SUPPÄ VO HÜT

Aus ganz ganz viel Gemüse mit  
mit feiner Tiilag (Trockenfleisch **oder** vegetarisch) 16.00

## UFEM BRÄTTLI

Rigi-Alpchäs, hausgemachtes Trockenfleisch, eingelegtes Gemüse  
vom Biohof Grubisbalm, dazu Brot und hausgemachter Senf 35.00

## GLACE UND CRUMBLE VO DE « ÖPPIS SÜESSES CHARTE »

Von 14:30 bis 17:00 Uhr macht unsere Küche Pause.  
Wir lassen euch aber nicht nur nicht auf dem trockenen sitzen, sondern  
haben auch was für den kleinen Hunger im Petto.

**DINI PAUSE BI EUS**

**KRÄUTERHOTEL EDELWEISS RIGI**

# CHRÜTER LÄDELI

Ein Stück Edelweiss für Zuhause

Habt ihr es bereits entdeckt? Unser Chüter Lädeli bei der Reception im Eingangsbereich.

Einen Kräutersenf, eine Marmelade, einen Wald Sirup oder auch einen Tonig aus der Druiden Werkstatt... saisonal wechselnd gibt es schöne Kräuterprodukte zum mit nach Hause nehmen und weiter zu geniessen. Oder auch einfach als Andenken und zum weiterschenken.

Möchtet ihr eine Wertgutschein oder eine Übernachtung verschenken? Gerne beraten wir euch an der Reception

Unsere Produkte schicken wir auch nach Hause.  
Stöbert doch auch mal in unserem Online-Shop

**ZUM MIT HEI NÄH!**

**KRÄUTERHOTEL EDELWEISS RIGI**